The Original GREEN PAN™

GREAT INVENTIONS SUPPORT GREAT INTENTIONS

Filosofie

GreenPan™ ontwikkelt en produceert kwalitatieve producten om te koken en te bakken. De huisfilosofie is gebaseerd op drie belangrijke principes: milieu, gezondheid en gebruiksgemak.

Philosophie

GreenPan™ développe des produits de haute qualité pour cuire et frire. La philosophie est basée sur trois principes importants : milieu, santé et facilité d'emploi.

Filosofie

Milieu

Als het gaat om milieuvriendelijk kookgerei is GreenPan™ wereldwijd een referentie. Alle reeksen zijn ecologisch verantwoord ontworpen. De PTFE-vrije antiaanbaklaag Thermolon™ bevat geen schadelijke stoffen, er komt geen PFOA meer in het milieu terecht, er komen geen giftige gassen vrij bij het bakken op hoge temperaturen én er wordt minder energie verbruikt in het productieproces (tot 60% minder CO_2-uitstoot vergeleken met een traditionele antikleeflaag). De namen van de verschillende reeksen verwijzen naar internationale milieuconventies. Het gebruik van deze producten vermindert aanzienlijk onze ecologische voetafdruk.

Gezondheid

Thermolon™ betekent een ware revolutie voor het kookfront. De technologie bestaat uit een keramische coating met een gepatenteerd polymeer. Aanbraden of dichtschroeien, dankzij deze revolutionaire antikleeflaag kan het allemaal, met de zekerheid van gezond, lekker én gemakkelijk koken zonder toxische gassen die vrijkomen. Thermolon™ is goedgekeurd door de Amerikaanse FDA (Food & Drug Administration) en de Zwitserse overheid, en kreeg de Duitse standaard LFGB toegekend. Deze kwaliteitsstandaarden worden in het algemeen in andere Europese landen, waaronder ook België, overgenomen.

Gebruiksgemak

De GreenPan™ producten werden ontwikkeld voor uiterst gebruiksgemak en perfecte resultaten. Met een materiaaldikte van 4 tot 5 mm garandeert GreenPan™ een goede warmtegeleiding zodat de gewenste baktemperatuur sneller bereikt wordt en het koken minder energie vergt. Dankzij de Thermolon™-laag, zowel aan de binnen- als aan de buitenkant, zijn de pannen gemakkelijk te reinigen en verkleuren ze ook niet.

Philosophie

Milieu

Dans le domaine des ustensiles de cuisine écologiques, GreenPan™ est la référence mondiale. Toutes les séries sont développées écologiquement. La couche antiadhésive Thermolon™ ne contient pas de PTFE ni de matériaux nuisibles, il n'y a plus de PFOA, cela signifie, plus d'émission de fumées toxiques pendant la cuisson à haute température. De plus, moins d'énergie est utilisée dans le processus de fabrication (jusqu'à 60 % moins de rejet de CO_2 en comparaison avec une couche antiadhésive traditionnelle). Les noms des différentes séries font références à des conventions sur l'environnement internationales. L'utilisation de ces produits diminue considérablement notre empreinte écologique.

Santé

Thermolon™ signifie une vraie révolution sur la manière de cuisiner. La technologie est une couche antiadhésive céramique avec un polymère patenté. Cuire ou saisir, avec cette couche antiadhésive révolutionnaire tout est possible, avec la certitude de cuisiner sainement, et facilement, tout cela sans émissions de fumées toxiques. Thermolon™ est agréé par la FDA (Food & Drug Administration) américaine ainsi que par les autorités suisses et arbore la norme allemande LFGB. Ces normes de qualité sont généralement d'application dans les autres pays européens, notamment en Belgique.

Facilité d'emploi

Les produits GreenPan™ ont été conçus pour une convivialité parfaite et des performances optimales. Avec une épaisseur de matériau de 4 à 5 mm, GreenPan™ garantit une bonne répartition de chaleur. Cette caractéristique permet d'atteindre la température de cuisson souhaitée plus rapidement, ce qui permet une importante économie d'énergie. Grâce à la couche Thermolon™, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, les poêles sont faciles à nettoyer et ne décolorent pas.

Dimensionaal koken met GreenPan™

Eenvoudig, gezond koken krijgt een extra dimensie. GreenPan™ lanceert een compleet gamma 'driedimensionale' pannen op maat van drie verschillende voedingsgroepen: vlees en gevogelte, vis en groenten, eieren en pannenkoeken. Niet alleen de vorm van de pan maar ook het bakoppervlak is aangepast aan het product en zijn bereidingswijze.

Geribd bakoppervlak voor vlees en gevogelte

Door het gewicht van een flink stuk vlees of gevogelte wordt alle vetstof naar de randen van de pan geduwd. Zo kan het stuk in het midden nog rauw zijn terwijl de rest perfect gaar is. Het geribde oppervlak van de 'I LOVE Meat and Poultry!'-pan zorgt ervoor dat de vetstof zich over de hele pan kan verspreiden zodat elk stuk gelijkmatig bakt en een lekker bruin korstje krijgt.

'I LOVE Meat and Poultry!'

Geschikt voor hoge temperaturen, te herkennen aan het rode logo.

Kuiltjes voor vis en groenten

Groenten roerbakken en vis met de juiste cuisson probleemloos uit de pan halen: het blijken geen evidenties in de keuken. De kuiltjes in de 'I LOVE Fish and Veggies!'-pan zorgen dat er over het volledige oppervlak voldoende vetstof aanwezig blijft. Resultaat: egaal gebakken vis en beetgare groentjes, netjes van de pan op het bord, mét smaak en zonder krassen.

'I LOVE Fish and Veggies!'

Geschikt voor matige tot hoge temperaturen, te herkennen aan het blauwe logo.

Glad bakoppervlak voor eieren en pannenkoeken

Vloeibare, eiwitrijke ingrediënten vragen om een vlakke pan die 100% contact met de antikleeflaag mogelijk maakt. De 'I LOVE Eggs and Pancakes!'-pan heeft een glad, effen oppervlak met een krasbestendige antikleeflaag. Dé garantie voor 100% bakgemak en ideaal voor spiegeleieren, omeletten en pannenkoeken.

'I LOVE Eggs and Pancakes!'

Geschikt voor lage tot matige temperaturen, te herkennen aan het gele logo.

Cuisson dimensionnelle avec GreenPan™

La cuisson simple et saine prend une dimension extra. GreenPan™ lance une gamme complète de poêles 'tridimensionnelles' pour les trois grands groupes alimentaires : la viande et la volaille, le poisson et les légumes, les œufs et les crêpes. La forme de la poêle, mais aussi la surface de cuisson, sont adaptées au produit et à sa préparation.

Une surface de cuisson cannelée pour la viande et la volaille

En raison du poids de la pièce de viande ou de volaille, la matière grasse est repoussée vers les bords de la poêle. De la sorte, le centre de votre morceau est à peine cuit, alors que le reste l'est parfaitement. La surface cannelée de la poêle 'I LOVE Meat and Poultry!' permet une répartition optimale de la matière grasse sur toute la poêle, pour une cuisson égale de votre pièce de viande, avec une belle croûte dorée.

'I LOVE Meat and Poultry!'

Convient pour les hautes températures, reconnaissable à son logo rouge.

Des fossettes pour le poisson et les légumes

Cuire des légumes et du poisson parfaitement, et les sortir parfaitement cuits de la poêle : cela n'avait rien d'évident! Les fossettes de la poêle 'I LOVE Fish and Veggies!' veillent à ce que la matière grasse reste bien présente sur toute la surface de la poêle. Le résultat ? Du poisson et des légumes parfaitement cuits, qui sortent de la poêle proprement, sans la rayer... et savoureux, évidemment !

'I LOVE Fish and Veggies!'

Convient pour les températures moyennes à hautes, reconnaissable à son logo bleu.

Une surface lisse pour les œufs et les crêpes

Les ingrédients liquides et riches en protéines nécessitent une poêle plate, permettant un contact parfait avec la couche antiadhésive. La poêle 'I LOVE Eggs and Pancakes!' possède une surface parfaitement lisse, revêtue d'une couche antiadhésive résistante aux rayures. La garantie d'une grande facilité de cuisson pour vos œufs au plat, vos omelettes et vos crêpes.

'I LOVE Eggs and Pancakes!'

Convient pour les températures basses à moyennes, reconnaissable à son logo jaune.

Milan 3D

GESCHIKT VOOR INDUCTIE

ADAPTÉ À L'INDUCTION

Milan 3D is de topreeks binnen het revolutionaire 3D kookgerei. Met de grijze Thermolon™ Marathon Professional antikleeflaag beschikken deze pannen over de laatste nieuwe innovatie op het gebied van keramische antikleeftechnologie, baanbrekend op het vlak van duurzaamheid. Daarnaast hebben de Milan 3D-pannen de innovatieve Magneto™ bodem waarbij magnetische partikels als een laag op de bodem worden aangebracht. Zo blijven de pannen licht en beschikken ze over een uiterst stabiele bodem.

- Thermolon™ Marathon Professional keramische antikleeflaag
- Magneto™ bodemtechnologie met magnetische partikels
- Getrimde rand voor extra bescherming
- Ergonomische roestvrijstalen greep met rivetten
- 5 mm dikke bodem voor extra stabiliteit
- Geschikt voor de oven en alle vuren, inclusief inductie

La série Milan 3D est la meilleure série dans la gamme révolutionnaire 3D. Grace à la couche antiadhésive Thermolon™ Marathon Professional, ces poêles disposent de la dernière innovation dans le domaine de la technologie antiadhésive en céramique. Révolutionnaire par rapport à la durabilité. En plus ces poêles Milan 3D ont le fond innovant Magneto™ dont les particules magnétiques sont appliquées sur le fond. Les poêles restent légères et elles ont un fond extrêmement stable.

- *Revêtement antiadhésif céramique Thermolon™ Marathon Professional*
- *Magneto™, technologie du fond avec particules magnétiques*
- *Bord en aluminium pour protéger la poêle*
- *Poignée ergonomique en acier inoxydable avec rivets*
- *Epaisseur du fond de 5 mm pour plus de stabilité*
- *Adapté au four et utilisation tous feux, induction inclus*

Assortiment / *Gamme*

I Love Meat & Poultry

124836 Milan 3D bakpan / *poêle à frire Milan 3D Ø 24 cm*
128836 Milan 3D bakpan / *poêle à frire Milan 3D Ø 28 cm*
130836 Milan 3D bakpan / *poêle à frire Milan 3D Ø 30 cm*

I Love Fish & Veggies

128824 A Milan 3D sauteerpan / *sauteuse Milan 3D Ø 28 cm*

128829 Milan 3D wok / *wok Milan 3D Ø 28 cm*

133827 Milan 3D ovale vispan* / *poêle à poisson ovale* Milan 3D 33 x 23 cm*

I Love Eggs & Pancakes

120816 Milan 3D bakpan / *poêle à frire Milan 3D Ø 20 cm*

128818 Milan 3D pannenkoekenpan* / *crêpière* Milan 3D Ø 28 cm*

*geen getrimde rand / *pas de bord en aluminium*

Siena 3D

GESCHIKT VOOR INDUCTIE

Als aanvulling binnen het revolutionaire 3D kookgerei is er de instapreeks Siena 3D. Deze pannen hebben een bakelieten greep met kleurcode van de productgroep waarvoor ze ontwikkeld zijn. Daarnaast beschikken ze over de innovatieve Magneto™ bodem en hebben ze de Thermolon™ Expert 2 keramische antikleeflaag.

- Thermolon™ Expert 2 keramische antikleeflaag
- Magneto™ bodemtechnologie met magnetische partikels
- Getrimde rand voor extra bescherming
- Ergonomische bakelieten greep
- 4 mm dikke bodem
- Geschikt voor alle vuren, inclusief inductie, en voor de oven tot 180°C

ADAPTÉ À L'INDUCTION

En supplément de la gamme révolutionnaire 3D il y a la gamme Siena 3D. Ces poêles ont une poignée en bakélite avec une indication colorée du groupe des produits pour lesquelles elles sont développées. Elles ont le fond innovant Magneto™ et la couche antiadhésive en céramique Thermolon™ Expert 2.

- Revêtement antiadhésif céramique Thermolon™ Expert 2
- Magneto™, technologie du fond avec particules magnétiques
- Bord en aluminium pour protéger la poêle
- Poignée ergonomique en bakélite
- Epaisseur du fond : 4 mm
- Utilisation tous feux, induction inclus, et adapté au four jusqu'à 180°C

Assortiment / *Gamme*

I ♥ MEAT POULTRY

I Love Meat & Poultry

124936 Siena 3D bakpan / *poêle à frire Siena 3D Ø 24 cm*
128936 Siena 3D bakpan / *poêle à frire Siena 3D Ø 28 cm*

I ♥ FISH & VEGGIES

I Love Fish & Veggies

133927 Siena 3D ovale vispan* / *poêle à poisson ovale* Siena 3D 33 x 23 cm*

128929 Siena 3D wok / *wok Siena 3D Ø 28 cm*

I ♥ EGGS PANCAKES

I Love Eggs & Pancakes

120916 Siena 3D bakpan / *poêle à frire Siena 3D Ø 20 cm*

128918 Siena 3D pannenkoekenpan* / *crêpière* Siena 3D Ø 28 cm*

*geen getrimde rand / *pas de bord en aluminium*

PTFE PFOA 450°C 850°F OVEN PLEASE RECYCLE

Stockholm

GESCHIKT VOOR INDUCTIE

ADAPTÉ À L'INDUCTION

De Stockholm reeks heeft een elegant en tijdloos design en combineert alle basiseigenschappen van GreenPan™ met een roestvrijstalen greep. Dankzij de nieuwste PTFE-vrije antikleeftechnologie Thermolon™ Marathon Professional zijn de Stockholm producten perfect geschikt voor het bakken van delicate ingrediënten. De nieuwe Magneto™-inductiebodem geeft de pannen een ongekende stabiliteit. En dankzij de aluminium rand wordt de kans op beschadigingen tot een minimum beperkt. Zo blijven de pannen in topvorm, zelfs na veelvuldig koken en afwassen.

- Thermolon™ Marathon Professional keramische antikleeflaag
- Magneto™ bodemtechnologie met magnetische partikels
- Getrimde rand voor extra bescherming
- Ergonomische roestvrijstalen greep met rivetten
- 5 mm dikke bodem voor extra stabiliteit
- Geschikt voor de oven en alle vuren, inclusief inductie

La série Stockholm a un design élégant et intemporel et combine toutes les caractéristiques de base de GreenPan™ avec une poignée en acier inoxydable. Grâce à la nouvelle technologie antiadhésive céramique Thermolon™ Marathon Professional, les produits sont idéals pour la cuisson des ingrédients délicats. Le nouveau fond Magneto™ pour induction donne aux poêles une stabilité jamais atteinte. Le bord en aluminium protège la poêle contre d'éventuelles détériorations. Les poêles restent ainsi parfaitement en état, même après plusieurs utilisations.

- *Revêtement antiadhésif céramique Thermolon™ Marathon Professional*
- *Magneto™, technologie du fond avec particules magnétiques*
- *Bord en aluminium pour protéger la poêle*
- *Poignée ergonomique en acier inoxydable et avec rivets*
- *Épaisseur du fond de 5 mm pour plus de stabilité*
- *Adapté au four et utilisation tous feux, induction inclus*

Assortiment / *Gamme*

120436	Stockholm bakpan / *poêle à frire Stockholm Ø 20 cm*
124436	Stockholm bakpan / *poêle à frire Stockholm Ø 24 cm*
128436	Stockholm bakpan / *poêle à frire Stockholm Ø 28 cm*
132436	Stockholm bakpan / *poêle à frire Stockholm Ø 32 cm*
130439	Stockholm wok / *wok Stockholm Ø 30 cm*
124438	Stockholm pannenkoekenpan / *crêpière Stockholm Ø 24 cm*
128438	Stockholm pannenkoekenpan / *crêpière Stockholm Ø 28 cm*
133437	Stockholm ovale vispan* / *poêle à poisson ovale* Stockholm 33 x 23 cm*
128434 A	Stockholm lage sauteuse / *sauteuse basse Stockholm Ø 28 cm*

*geen getrimde rand / *pas de bord en aluminium*

Velvet

GESCHIKT VOOR INDUCTIE

ADAPTÉ À L'INDUCTION

De Velvet reeks van GreenPan™ is de aantrekkelijke instapreeks die reeds alle eigenschappen bevat van een kwaliteitspan. Dankzij de Thermolon™ keramische antikleeflaag zijn deze pannen geschikt voor het bakken van delicate producten.

- Thermolon™ Endurance 2 keramische antikleeflaag
- Magneto™ bodemtechnologie met magnetische partikels
- Getrimde rand voor extra bescherming
- Ergonomische bakelieten greep met rivetten
- 4 mm dikke bodem
- Geschikt voor alle vuren, inclusief inductie, en voor de oven tot 180°C

La série Velvet de GreenPan™ est la série d'entrée de gamme qui contient déjà toutes les caractéristiques d'une poêle de la qualité. Grâce à la couche antiadhésive Thermolon™ ces poêles sont parfaitement adaptées à la cuisson des produits délicats.

- *Revêtement antiadhésif céramique Thermolon™ Endurance 2*
- *Magneto™, technologie du fond avec particules magnétiques*
- *Bord en aluminium pour protéger la poêle*
- *Poignée ergonomique en bakélite et avec rivets*
- *Épaisseur du fond : 4 mm*
- *Utilisation tous feux, induction inclus, et adapté au four jusqu'à 180° C*

Assortiment / *Gamme*

Velvet geschikt voor inductie / *adapté à l'induction*

120576	Velvet bakpan / *poêle à frire Velvet Ø 20 cm*
124576	Velvet bakpan / *poêle à frire Velvet Ø 24 cm*
128576	Velvet bakpan / *poêle à frire Velvet Ø 28 cm*
130576	Velvet bakpan / *poêle à frire Velvet Ø 30 cm*
128579	Velvet wok / *wok Velvet Ø 28 cm*

Sofia Cream

GESCHIKT VOOR INDUCTIE

ADAPTÉ À L'INDUCTION

De Sofia collectie van GreenPan™ brengt kleur in de keuken. Wie houdt van contrast én comfort kiest voor deze zwart-witversie, met zwart aluminium vanbuiten en een witte Thermolon™ keramische antikleeflaag vanbinnen. Een smaakvolle mix van optimale warmtegeleiding en 100% bak- en onderhoudsgemak. Zelfs in de zwarte bakelieten handgrepen komt een wit accent terug. Want de GreenPan™ -kwaliteit zit ook in de details!

- Thermolon™ Endurance 2 keramische antikleeflaag
- Magneto™ bodemtechnologie met magnetische partikels
- Ergonomische bakelieten greep
- 4 mm dikke bodem
- Geschikt voor alle vuren, inclusief inductie, en voor de oven tot 180°C

La collection Sofia de GreenPan™ annonce la couleur en cuisine. Si vous aimez les contrastes et le confort, vous opterez pour cette série en noir et blanc, en aluminium noir à l'extérieur et avec une couche antiadhésive céramique Thermolon™ blanche à l'intérieur. Un mélange raffiné qui rallie les avantages d'une répartition de chaleur optimale avec 100 % de confort de cuisson et d'entretien. Les poignées en bakélite noir sont également dotées d'une touche blanche, car la qualité GreenPan™ réside aussi dans les détails !

- *Revêtement antiadhésif céramique Thermolon™ Endurance 2*
- *Magneto™, technologie du fond avec particules magnétiques*
- *Poignée ergonomique en bakélite*
- *Épaisseur du fond : 4 mm*
- *Utilisation tous feux, également induction, et adaptée au four jusqu'à 180°C*

Assortiment / *Gamme*

120226	Sofia Cream bakpan / *poêle à frire Sofia Cream Ø 20 cm*
124226	Sofia Cream bakpan / *poêle à frire Sofia Cream Ø 24 cm*
128226	Sofia Cream bakpan / *poêle à frire Sofia Cream Ø 28 cm*
128229	Sofia Cream wok / *wok Sofia Cream Ø 28 cm*

Cambridge

GESCHIKT VOOR INDUCTIE

De stijlvolle Cambridge reeks van GreenPan™ past in elk keukeninterieur. De gezonde Thermolon™ keramische antikleeflaag geleidt warmte snel en egaal, en garandeert zo goede bakresultaten. De stijlvolle grepen liggen comfortabel in de hand en blijven op elk moment heerlijk koel. En omdat het oog ook wat wil, kreeg al dat moois een hedendaags design in stijlvol taupe (grijs-bruin).

- Thermolon™ Endurance 2 keramische antikleeflaag
- Magneto™ bodemtechnologie met magnetische partikels
- Ergonomische bakelieten greep
- 4 mm dikke bodem
- Geschikt voor alle vuren, inclusief inductie, en voor de oven tot 180°C

ADAPTÉ À L'INDUCTION

La série Cambridge de GreenPan™ aux traits raffinés, se plaît dans toutes les cuisines. Le revêtement antiadhésif céramique Thermolon™ n'a pas seulement l'avantage d'être sain mais il veille aussi à une répartition rapide et uniforme de la chaleur tout en garantissant un résultat de cuisson parfait. Les poignées stylées et confortables ont une excellente préhension et restent froides à tout moment. Cette série se distingue aussi par son design taupe à la fois contemporain et raffiné.

- *Revêtement antiadhésif céramique Thermolon™ Endurance 2*
- *Magneto™, technologie du fond avec particules magnétiques*
- *Poignée ergonomique en bakélite*
- *Épaisseur du fond : 4 mm*
- *Utilisation tous feux, également induction, et adaptée au four jusqu'à 180°C*

Assortiment / *Gamme*

120316	Cambridge bakpan / *poêle à frire Cambridge Ø 20 cm*
124316	Cambridge bakpan / *poêle à frire Cambridge Ø 24 cm*
126316	Cambridge bakpan / *poêle à frire Cambridge Ø 26 cm*
128316	Cambridge bakpan / *poêle à frire Cambridge Ø 28 cm*
130316	Cambridge bakpan / *poêle à frire Cambridge Ø 30 cm*

Gebruiksaanwijzing & Garantie

Gebruiksaanwijzing

Begin altijd met een schone pan. Warm de pan op met eventueel wat boter of olie alvorens de voedingsmiddelen in de pan te leggen. Gebruik vetstoffen geschikt voor langdurige verhitting en bijvoorbeeld geen extra vierge olijfolie. Deze olie is niet bestand tegen langdurige verhitting; ze verbrandt en vormt een film op de antikleeflaag. Arachide-, maïs- of rijstolie zijn wel geschikt, net zoals bakmargarines uiteraard en roomboter. Alhoewel de Thermolon™ antikleeflaag hittebestendig is tot 450°C is het niet aan te raden op te hoge temperaturen te bakken. De ideale baktemperatuur is tussen 175 en 230°C.

Metalen keukengerei kan de Thermolon™ antikleeflaag beschadigen. Wij raden keukengerei in nylon, silicone of hout aan. Stapel de pannen niet op elkaar bij het wegbergen. Doe je dat toch, gebruik dan panbeschermers.

Om de antikleefeigenschappen van de pan maximaal te behouden, raden wij aan de GreenPan™ producten met de hand af te wassen met een doekje in een sopje. Gebruik vooral geen schurende middelen of schuursponsjes.

Het handvat van de pan is gemaakt om zo weinig mogelijk warmte door te laten maar kan warm worden na een lange kooktijd. Wees dus voorzichtig bij het vastnemen van het handvat. Gebruik pannenlappen indien nodig. Voor handvatten in bakeliet ga je best eerst na of ze bestand zijn tegen hoge temperaturen voordat je ze in de oven plaatst.

Garantie

De GreenPan™ producten worden geleverd met een garantie van 2 jaar. Dit betekent dat ze gratis hersteld of vervangen zullen worden als blijkt dat ze een defect vertonen ten gevolge van gebrekkig materiaal en/of productie, bij huishoudelijk gebruik. De garantie dekt geen defecten veroorzaakt door nalatigheid, misbruik, professioneel of commercieel gebruik en/of normale slijtage.

Mode d'emploi & Garantie

Mode d'emploi

Commencez toujours avec une poêle propre. Préchauffer la poêle avec un peu de beurre ou d'huile avant de mettre les aliments dans la poêle. Utilisez des matières grasses conçues pour la cuisson longue. N'utilisez pas d'huile d'olive vierge extra, par exemple. Cette huile n'est pas conçue pour la cuisson longue. Elle brûle et forme un film sur le revêtement antiadhésif. L'huile d'arachide, l'huile de maïs et l'huile de riz sont adaptées, tout comme la margarine et le beurre. Bien que la couche antiadhésive Thermolon™ résiste à la chaleur jusqu'à 450° C, il est déconseillé de cuire à des températures trop élevées. La température de cuisson idéale est entre 175 et 230° C.

Les ustensiles métalliques peuvent abîmer la couche Thermolon™. Nous vous conseillons d'utiliser des ustensiles en nylon, silicone ou en bois. Lors du rangement, n'empilez pas les poêles les unes sur les autres sans les protecteurs appropriés.

Afin de garder au maximum les qualités antiadhésives de la poêle, nous vous conseillons de nettoyer votre produit GreenPan™ à la main dans de l'eau chaude savonneuse avec une lavette douce. Ne jamais utiliser des produits ou éponges abrasifs.

La poignée de la poêle est conçue de telle façon qu'elle minimalise le transfert de la chaleur, mais elle peut devenir chaude pendant une cuisson prolongée. Soyez prudent en ôtant le couvercle. Utilisez, si nécessaire, des maniques isolantes. Dans le cas de poignées en bakélite contrôlez toujours leur résistance à la chaleur avant de mettre ces produits dans le four.

Garantie

Les produits GreenPan™ sont garantis pendant 2 ans. Cela signifie qu'ils seront réparés ou remplacés gratuitement s'il s'avère qu'ils sont défectueux à cause d'un problème de matière première et/ou de fabrication, lors d'un usage domestique. La garantie ne couvre pas les défauts dus à des négligences, abus, usage commercial ou professionnel et/ou une usure normale.

DW2065

Editie/Édition: 06/2015

5 412191 030653

Uw verdeler in de Belux:
Votre distributeur au Belux:

Demeyere Comm.V.
Member of the Zwilling Group
Atealaan 63 - 2200 Herentals
Belgium
T ++32 14 285 210
F ++32 14 285 222
info@demeyere.be
www.demeyere.be

GREENPAN™

GREAT INVENTIONS SUPPORT GREAT INTENTIONS